Ausgabe 4 – Juni 2005



Editorial

Bereits liegt die 4. Ausgabe unserer Zeitschrift «FORUM» in Ihren Händen. Der Hotelier und Restaurateur H.R. Gietenbruch ist in seinem Leitartikel der Frage nachgegangen, wie sich die Menschen in grauer Vorzeit ernährt haben. Durch die Lage an der wichtigen Römerstrasse von Rapperswil nach Winterthur war das Zürcher Oberland wesentlichen kulturellen Einflüssen auch von Essen und Trinken ausgesetzt. Eine historische Rückschau.

Schweizweit sind die Verkehrsvereine mitverantwortlich für ein grosses Stück Lebensqualität – so auch in unserer Region. Unermüdlich setzen sie sich mit der Organisation verschiedener Anlässe, dem Betreuen von Ruhebänkli und der vielen Dinge die da mehr sind, dafür ein, dass sich Einwohnerinnen und Einwohner in ihrer Wohngemeinde wohl fühlen. Eine Freiwilligenarbeit, die Ihresgleichen sucht. Chapeau!

Es grüsst Sie.

Rita Gröbli, Präsidentin Verkehrsverband Tösstal/ Zürcher Oberland

Essen und Trinken in alter Zeit, eine historische Rückschau

Durch Ausgrabungen, zufällige Funde und Forschungen können wir heute einen tiefen Einblick in die Ess- und Lebensgewohnheiten unserer Vorfahren tun. Zahlreich sind die Indizien und Beweise, wie sich die Menschen in grauer Vorzeit ernährt haben.

Text von H.R. Gietenbruch, dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH

Jungsteinzeit – Neolithikum

Tacitus, der römische Geschichtsschreiber, berichtet, dass ihre Speisen einfach seien und sich aus Baumfrüchten, Wild und geronnener Milch zusammengesetzt haben. Ohne Leckereien und Gewürze haben sie mit Essen ihren Hunger gestillt. Die archäologischen und wissenschaftlichen Auswertungen der Feuerstellen und Wohnstätten weisen aber doch auf eine reichere Nahrungsmittelauswahl hin.

Die Ausgrabungen durch Hans Messikommer am Pfäffikersee geben einen guten Einblick in die Jungsteinzeit – Neolithikum – am Pfäffikersee. Der Pfahlbau Robenhausen muss über mehr als 1000 Jahre bestanden haben.

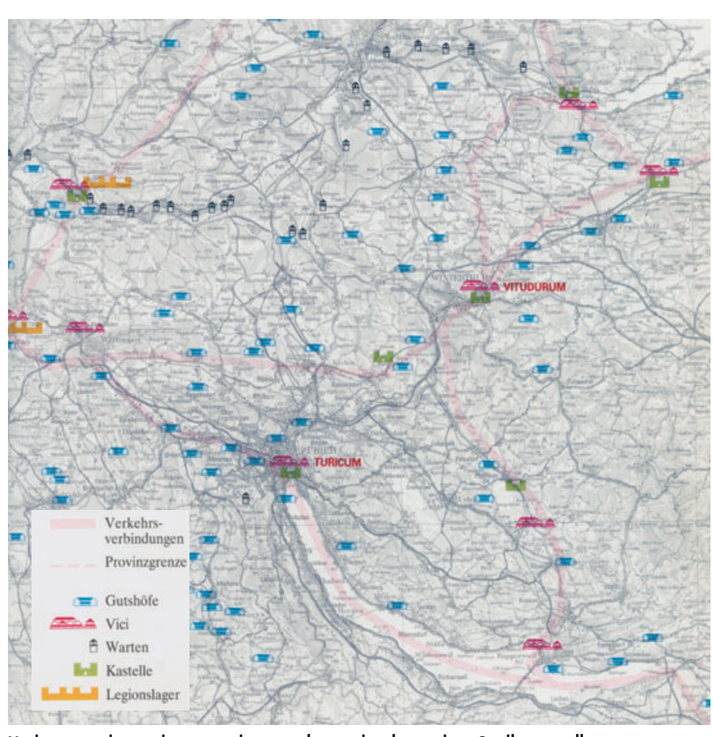


Pflanzliche Nahrungsmittel der Jungsteinzeit (von oben links nach unten rechts): Leinsamen, Holzäpfel, Wildbirnen, Gerste, Erbsen, Weizen, Brombeeren, Eicheln, Wacholderbeeren, Haselnüsse, Mohnsamen.

Vier verschiedene Kulturen lösten sich mit längeren Siedlungsunterbrüchen ab: Pfinerkultur, Horgenerkultur, Schnurkeramikzeit und Bronzezeit.

Antike – Mittelalter

Das Zürcher Oberland wurde von wichtigen Verkehrswegen durchzogen. Der Basler Gelehrte Felix Stähelin hält in seinem grundlegenden Werk: «Die Schweiz in römischer Zeit» fest, es sei die Regel, dass die Römerstrassen einfach Verbesserungen älterer Verkehrswege seien und die bedeutendsten Römerstrassen die grossen Kommunikationslinien waren, die sich an «uralte Wege» anschlossen. Dies gilt auch für das antike Irgenhausen und Kempten.
Durch die Lage an der wichtigen Römerstrasse von Rapperswil nach Winterthur war das Zürcher Oberland wesentlichen kulturellen Einflüssen auch von Essen und Trinken ausgesetzt. Sicher assen die einfachen Bewohner des Oberlandes frugale Kost, die sich aus einer reichhaltigen Auswahl an pflanzlichen und tierischen Produkten zusammensetzte. Getreidespeisen aus Rispen- und Kolbenhirse, Emmer, Zwergweizen, Dinkel, Gerste und Roggen sowie Gemüse: verschiedene Kohlarten, Karotten, Brennnessel, Amaranth, Ölpflanzen und Kräuter. Früchte spielten auch eine wichtige Rolle, sogar Pfirsiche und Walnüsse wurden nachgewiesen. Milch und Käse sowie Fleisch in erster Linie von Haustieren gehörten auch dazu. Die gehobene Bevölkerungsschicht lernte schnell, sich am Beispiel der römischen gehobenen Klasse zu orientieren. Der Handel entlang der wichtigen Römerstrassen veränderte auch das Essverhalten der hiesigen Oberschicht. Importe von Wein, Gewürzen und weiteren Lebensmitteln und das Beispiel der gehobenen Esskultur der römischen Beamten und Magistraten führte zu einer Integration südlicher Nutzpflanzen und Vermischung der Ernährungsweisen.



Verbreitungskarte der römischen, zivilen und militärischen Siedlungsstellen.

Ernährung in der alten Eidgenossenschaft

Frühe, direkte Nachrichten über die Nahrung der alten Schweizer stammen aus der Urschweiz.
Wibald, Abt aus Corvey, entrüstete sich 1152 über die Leute aus Schwaben, Svicia und Bayern, da sie drohten, die ganze christlich-lateinische Kultur zu verwässern. «Diese Leute sind einfache Bergbauern, die am Alten hangen. Die (ex Svicia) besuchen Schwaben, Bayern und das nördliche Italien um des Handels willen, sie essen selten Fleisch, einige bevorzugen sogar gar kein Fleisch und leben bloss von Gemüse.»
Interessant ist die Integration von Lebensmitteln und Getränken entlang der Handelswege. Denken wir nur an das Urner Gericht Rispor, welches aus Reis und Lauch besteht oder an die Zürcher Oberländer Spezialität «Rosoli». Von Norditalien wanderte der Kirschlikör ins Bündnerland unter dem Namen «Röteli» und im Zürcher Oberland wird dieser Likör aus getrockneten Kirschen, Kirschsaft, Kernobstschnaps, Zucker und Gewürzen angesetzt. Eine beliebte



Impressum

Herausgeberin
Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland, Goldistenstrasse 19, 8625 Gossau ZH

Redaktion
Rita Gröbli (Leitung), Heinz Ruf, Bruno Bähler, Konrad Stäheli, Peter Hotz

Erscheinungsweise:
2-mal pro Jahr

Auflage: 1000 Ex.

Konzept, Realisation, Inserate:
Textaid DTP, Buch- und Kunstverlag, Gewerbestrasse 16, 8132 Egg
Tel. +41 44 986 10 00
Fax +41 44 986 10 01
Mail: info@textaid.ch, www.textaid.ch



Destillation im 16. Jahrhundert.

Spezialität, um in der Neujahrszeit die Nachbarn zu bewirten.

Bier Wein und Schnaps

Obwohl in den Klöstern die hohe Braukunst herrschte, war das Bier den Eidgenossen nicht so bekannt wie der Wein. Im Alltag wurde Wasser, Wein, Met und auch Milch und Kräutertee getrunken.
Der Weinbau war weit verbreitet, doch trank man auch den vergorenen Saft von Äpfeln und Birnen, aber auch Wein von vergorenen Beeren. Die orientalische Kunst des Destillierens mit dem «Alambic» wurde in der Schweiz im 13. Jahrhundert bekannt. Branntwein oder Schnaps galt anfänglich als Heilmittel, wandelte sich aber noch vor dem Ende des Mittelalters zum Genuss- und Suchtmittel.



Die Arbeit der Ackerbauer war sehr anstrengend und nicht gut bezahlt.



Die Küche der einfachen Leute und Bauern

Das schweizerische Leibgericht war während mehrerer Jahrhunderte Habermus und Hirsebrei, letztere Spezialität wurde sogar per Schiff von den Zürchern im Jahre 1576 nach Strassburg gebracht, um sie dort den Schützenfreunden zu offerieren.
Die einfachen Leute auf dem Lande assen meistens recht und schlecht, je nach dem, was sie sich gerade leisten konnten. Der eintönige Getreidebrei aus Gerste, Roggen oder Hirse, manchmal mit etwas Rüebli, Kraut oder Dörrfrüchten angereichert, war weit ins 19. Jahrhundert die Hauptnahrung. Erst nach der grossen Hungersnot 1817 setzte sich der Kartoffelanbau durch, verbunden mit ertragsreicherer Viehzucht, neuen Acker- und Obstbaumethoden und der Rüben-Zuckerproduktion. Noch 1848 bei der Gründung des Schweizerischen Bundesstaates war ein grosser Teil der Bevölkerung unterernährt. Die Arbeiter-Bauernfamilien verdienten sich in Heimarbeit und Fabrikarbeit mit über 70 Stunden Wochenarbeitszeit einen kargen Lohn. Die Erträge an Gemüse, Früchten und Fleisch wurden verkauft, um die Bank- oder Pachtzinsen zu zahlen. Aber auch getauscht gegen Kaffee, Schnaps, Werkzeug, Stoffe und Haushaltsgegenstände. Drei Beiträge zur Volkskunde im Zürcher Oberland «Aus alter Zeit» von H. Messikommer schildern sehr detailgetreu die Lebens- und Essgewohnheiten der Zürcher Oberländer Bevölkerung. Zur Zeit des Dreschens gibt er ein Beispiel über die Arbeitszeit und Ernährung für diese strenge Arbeit mit dem Dreschflegel:

- $4\frac{1}{2}$ Uhr, früh antreten. Schnaps und Brot.
- 5 Uhr, d. h. mit dem Betzeitläuten: Beginn des Dreschens.
- $7\frac{1}{2}$ Uhr, beim Tagesgrauen: Morgenessen, bestehend aus Kaffee und Brot oder Kartoffeln.
- $9\frac{1}{2}$ Uhr Znüni.
- 12 Uhr Mittagessen: Suppe, Speck und Bohnen oder Kaffee und Chnöpfli.
- 5 Uhr, d. h. bei Eintritt der Dämmerung: Vesperessen, Most und Brot, vielleicht noch etwas Speck.
- 8 Uhr, Schluss des Dreschens. Einfachstes Nachtessen.
- Nachher Beginn des Fruchtaufmachens, Reinigen der Garben, oft bis gegen 12 Uhr
- Als Schlaftrunk: Most und einen Schnaps.
- Nachher 4 bis $4\frac{1}{2}$ Stunden Schlaf. Lohn: 8 bis 10 Schillinge!

Erst gegen Ende des 19. Jahrhunderts setzte eine wirtschaftliche Verbesserung ein, und die Bevölkerung konnte sich bessere Grundnahrungsmittel und gelegentlich auch mehr Fleisch- und Milchprodukte leisten. Auch die junge Nahrungsmittelindustrie verbesserte den Lebensstandard. Produkte wie Stangensuppen von Maggi, Schokoladen und Biskuits. Aber auch Südfrüchte

Rezept aus früheren Zeiten – Gefüllte Äpfel

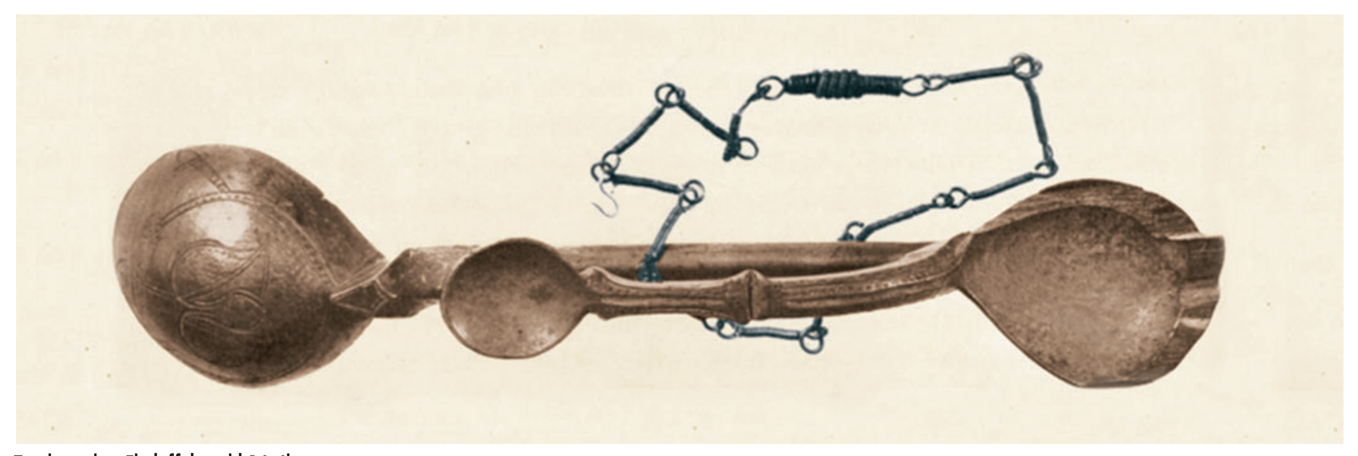
Zutaten: 4 Äpfel, 1 Esslöffel Mehl, 1 Tasse Weisswein, 1 Tasse Wasser, 1 Esslöffel Mandeln (gemahlen), Zucker, 2 Esslöffel Rosinen

Zubereitung: Den Äpfeln einen Deckel abschneiden, aushöhlen, Wein, Wasser und Zucker in einer Pfanne aufkochen. Die Äpfel dazugeben und weich kochen, dann aus dem Sud herausnehmen und in einer Glasschüssel anrichten.

Für die Füllung das Mehl (ohne Butter) in einer Pfanne anrösten, mit dem Sud ablöschen und aufkochen. Rosinen und Mandeln dazugeben. Die Äpfel mit dieser Masse füllen und noch heiss servieren.

Als Dessert sind die gefüllten Äpfel besonders fein zusammen mit Vanillecreme. Mit gerösteten Brotschnitten können sie als Zvieri oder leichtes Nachtessen serviert werden.





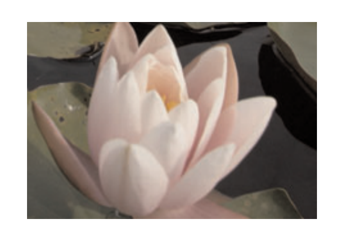
Zürcherischer Ehelöffel, wohl 16. Jh.

und exotische Gewürze trugen zu einen abwechslungsreichen Ernährung bei.
Aus dem 18. und 19. Jahrhundert stammen die meisten der uns heute bekannten traditionellen Schweizer Spezialitäten. Dies nicht zuletzt aus Gründen der wirtschaftlichen Verbesserungen, denn wo nur Schmalhans Küchenmeister ist, können sich auch keine besonderen Spezialitäten entwickeln.

Kulinarische Situation heute

Die kulinarischen Trends in unserer Zeit entwickeln sich rasant und vielschichtig. Moderne Formen der traditionellen Schweizer Küche wie Fondue-Spezialitäten, Kochen am Tisch, Nationalitätenküchen, die sich gegenseitig je nach momentaner Beliebtheit verdrängen, aber auch immer wieder neu aufkommen und ergänzen bis zum Schlagwort: Cross-Over-Kitchen, Fast Food, Eat-Art, Brunch, Themen-Buffets, Getränketrends.
Das Zürcher Oberland gibt sich nicht ganz so progressiv, sicher hat es hier auch Fast-Food-Betriebe der verschiedensten Art, auch spielt die Erlebnisgastronomie eine bestimmte Rolle, Event- und Cateringfirmen fassen langsam Fuss. Die Veränderungen in der Landwirtschaftspolitik bringen einige Bauern auf die Idee, neben dem Verkauf ab Hof, Schlafen im Stroh, Ferien auf dem Bauernhof, 1.-August-Buffets, Hochzeitsfeste und Besenbeizen anzubieten. Neben den wenigen Topgastronomiebetrieben sowie den italienischen, griechischen und asiatischen Restaurants spielen die währschaften, gutbürgerlichen Ausflugs- und Quartierrestaurants in unserer Region nach wie vor die erste Geige im kulinarischen Angebot.

Das Landhotel direkt am See – Seerosen inbegriffen



Das «Landhotel Seerose» direkt am Pfäffikersee ist ein beliebtes Ausflugsziel, aber auch ein Ort, wo gaumenverwöhnte Gäste auf ihre Rechnung kommen. Die farbenprächtige und feine Küche von Küchenchef André Eichenberger wird in der Seestube und im Sommer auf der Terrasse zelebriert. Hier geniesst man den Ausblick auf den Garten, den See und die Berge. Das Ambiente ist dank der liebevoll ausgewählten Farben und Accessoires warm und behaglich.



Direkt am Pfäffikersee den Ausblick geniessen.

Neu: Schweizer Weine und Weine von Schweizern im «Landhotel Seerose» in Pfäffikon

Das «Landhotel Seerose» direkt am Pfäffikersee erhebt den Anspruch auf regionale Authentizität und geht auch mit seiner besonderen Weinkarte andere Wege. Auf der Suche nach immer wieder neuen, interessanten Gewächsen ist die Idee entstanden, das Weinangebot ganz «schweizerisch» zu gestalten. Geschäftsführer Mario Bühler, als bekennender Weinliebhaber, hat im Inland feinste Tropfen ausgewählt und diese mit Weinen aus dem Ausland, von Schweizern produziert, ergänzt. So ist ein für die Schweiz einzigartiges Angebot an Spitzenweinen entstanden, welches eines gemeinsam hat: die Schweiz als Herkunftsland des Weines oder des Winzers bzw. des Besitzers. Gemeinsam haben diese Menschen die Leidenschaft, jedes Jahr aufsehenerregende, einzigartige Weine herzustellen.

Die 18 Karte umfasst 34 Weissweine und 58 Rotweine aus fünf Schweizer Regionen sowie den Kontinenten Europa, Australien, Amerika und Afrika. Die Karte liest sich wie eine spannende Lektüre, sind doch viele Weine mit kurzen Informationen über Wein, Winzer oder Lage ergänzt. Die Preise sind moderat kalkuliert und gehen von CHF 47.50 (Pinot Gris, Oelenberger, 2003, H. Glesti, Oberstammheim) bis CHF 124.– (Ausvetia ‹Shiraz›, 1997, Tim Abegg & Kim Tolley, Coonawarra, Australien). Als Raritäten ausgezeichnet ist z. B. der Fläscher Gantenbein Riesling Spätlese, 2002 (Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch), der Castello Luigi (Merlot) 1997 (Luigi Zanini, Az. Agricola Belvedere, Besazio), der Château Canon-la Gaffelière (Cabernet, Merlot) 1998 (Stephan Graf von Neipperg, St.-Emilion) oder der Brancaia il Blu (Sangiovese/Merlot) 2000 (Bruno Widmer, Podere la Brancaia, Toscana).

Passend zu diesen auserlesenen Tropfen, verführt die Speisekarte mit marktfrischen Gerichten, für welche die Zutaten wenn immer möglich in der nahen Region Zürcher Oberland eingekauft werden. Das Mittagsmenu mit drei Gängen gibt es zu CHF 49.50, das Abendmenu zu CHF 54.50.

Wer es unkompliziert mag, setzt sich auf die Terrasse beim Seerosenteich und geniesst hier die Natur mit Pflanzen, See und Blick in die Alpen. Die neu gestaltete Terrasse mit einem grossen Salat- und Antipasti-Buffet, wo man sich nach Herzenslust bedienen kann, rundet das kulinarische Angebot ab. Im OFEmaxx mit frischem und trendigem Outfit gibt es ein gluschtiges und preiswertes Angebot an Salaten, Pastas oder Fischspezialitäten.

Neues «Verwöhnkonzept»

Direkt am Pfäffikersee sitzen, geniessen und selber wählen, ob man in einer Kombination von Selbstbedienung/Bedienung am grossen Buffet mit feinen Salaten und trendigen Antipasti selber wählen will und/oder sich eine Auswahl von gluschtigen Gerichten aus der Speisekarte vom Serviceteam bringen zu lassen. Der Gast entscheidet ganz nach Lust, Zeit und Hunger.

Verführerische Sommerhits

«Dolce & Gelato», die erfolgreiche Glacekarte in 4. Auflage, ist die süsse Verführung «pur». Die eigens fürs «Landhotel Seerose» hergestellten Glacespezialitäten im saisonalen Angebot – auch in Mini-Ausführung erhältlich – warten nur darauf, von Geniessern entdeckt zu werden.

Räumlichkeiten für jeden Anlass

Geschäfts- oder Seminargäste schätzen die 14 Gästezimmer, nicht nur wegen der wunderbaren und ruhigen Lage, sondern auch wegen des zeitgemässen Komforts. Die Bankett- und Seminarräume im Landhotel, im Pavillon und im Nebenhaus sind beliebt für jede Art von Veranstaltung, angefangen bei der kleinen Besprechung von vier Personen bis zur Hochzeit von 60 Personen.



Gemütlich eingerichtete Gästezimmer.





Ich freue mich, Sie im «Landhotel Seerose» willkommen zu heissen und Sie mit unserem neuen kulinarischen Angebot zu verwöhnen! *Mario Bühler, Geschäftsführer*

Reservation: Landhotel Seerose
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon ZH
Tel. 044 952 30 00, Fax 044 952 30 31
E-Mail: hotel@hotel-seerose.ch
Internet: www.hotel-seerose.ch

Sunneland-Camp – «4 Tage pur Natur + Kultur»

Entdecken Sie mit dem «Feuervogel» die sanften und gleichzeitig wilden Eindrücke des «Sunneland-Oberland». Vier Tage lang können Sie in die Geheimnisse der Region Züri Oberland eintauchen und ihre Natur und Kultur hautnah erleben!

Wir sind hauptsächlich zu Fuss unterwegs, werden jedoch von Pferden begleitet, damit Gross und Klein, Alt und Jung, das weiträumige «Sunneland-Oberland» unbeschwert geniessen können. Start und Ziel der Expeditionen sind die Tipis im «Sunneland-Camp» oberhalb der Ortschaft Wald. Der Lagerort ist ideal zum Geniessen, Ausruhen und Essen aus der Waldküche. Je nach Lust können Sie an den verschiedenen Natur- und Kulturprogrammen teilnehmen. Wie auch immer – die Elemente Feuer, Wasser, Erde und Luft bestimmen den Tagesablauf. Die vielfältigen Impulse aus der Natur, das Schlafen im Tipi oder im Stroh der nahen Scheune und die gemeinsamen Abendstunden am Lagerfeuer faszinieren Kinder und Erwachsene gleichermassen.

Der Campablauf

Am Donnerstag striegeln und putzen wir unsere Ponys und ziehen dann von Wasserschloss zu Wasserschloss. Geniessen das kühle Nass bei Spielen und Badepausen und führen unsere vierbeinigen Weggenossen zur Tränke. Am Freitag begleiten uns die Pferde auf Schritt und Tritt durch Schluchten und über Höhenzüge. Immer wieder tauchen wir mit Händen, Füssen und allen Sinnen ins Reich der Erde ein. Lauschen Geschichten, erforschen den Waldboden, tasten über Barfusswege und lassen die Erde zu Farben werden. Von einer Nostalgiefahrt mit der Dampfbahn bis hin zur rauschenden Talfahrt auf der Riesenrutschbahn im Atzmännig sind diverse Vergnügungsmöglichkeiten eingeplant.

Die Leitung

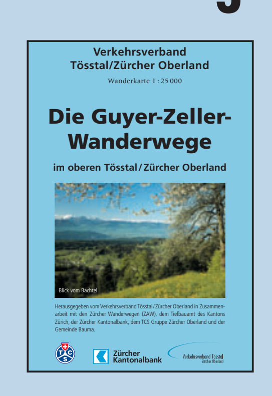
Der Feuervogel ist ein Bündnis von professionellen NaturpädagogInnen die naturnahe und sinnstiftende Projekte planen und realisieren. Ihr Ziel ist die Förderung einer fortwährend wachsenden und nachhaltigen Beziehung von Mensch und Natur.

Sunneland-Camp

Datum:	20. bis 23. Juli 2005
Ort:	Stock SG, 1023 m. ü. M. (oberhalb Wald ZH)
TeilnehmerInnen:	Familien, Erwachsene mit/ohne Kinder
Kosten:	Kinder 4 bis 10 Jahre Fr. 200.– Kinder 11 bis 18 Jahre Fr. 300.– Ab 18 Jahren Fr. 400.– Für Familien ab 5 Personen ist das jüngste Kind gratis.
Unterkunft:	Im Sunneland-Camp in Tipis, im Stroh der nahen Scheune Hotels oder Pensionen in der Nähe (Mehrkosten)
Anmeldeschluss:	25. Juni 2005
Leitung:	Tourismus Region Sunneland-Oberland und Feuervogel-Naturpädagogik
Weitere Infos:	www.feuervogel.ch oder Telefon 055 266 10 30

Guyer-Zeller-Wanderweg

Mit dem schönen Wetter ist die Wandersaison 2005 definitiv eingeläutet worden. Die von den Unwettern angerichteten Schäden am Guyer-Zeller-Wanderweg sind behoben, und die bei Jung und Alt beliebte Wanderung kann gefahrlos wieder unter die Füsse genommen werden. Auf unserer Wanderkarte finden Sie nicht nur das Kartenmaterial über den romantischen Wanderweg, sondern auch viel Wissenswertes über den berühmten Zürcher Oberländer Adolf Guyer-Zeller. Im Jahre 1839 in Neuthal, Gemeinde Bäretswil, geboren und aufgewachsen, trieb es ihn nach seiner Ausbildung in die weite Welt, von wo er als gewiefter und vermögender Geschäftsmann zurückkehrte. Seine Liebe zu Eisenbahnen, der Bau der Wanderwege



und vieles mehr erfahren Sie über diesen aussergewöhnlichen Zeitgenossen auf der Rückseite der Wanderkarte.

Diese ist zum Preis von Fr. 12.– bei der Gemeindeverwaltung Bauma, Tel. 055 397 10 27, zu beziehen.

Verkehrsverband Tösstal/
Zürcher Oberland

Verkehrsverein Pro Wetzikon aktiv und präsent an der ZOM

Zum dritten Mal besucht der Verkehrsverein Pro Wetzikon am 29. Juli 2005 die Bregenzer Festspiele. Gespielt wird auf der Seebühne das romantische Drama «Der Troubadour» von Giuseppe Verdi. Wir fahren mit dem Car von Heusser Touristik, Wetzikon, um 17.00 Uhr Richtung Bregenz und offerieren an einem schönen Aussichtspunkt über dem Bodensee einen Lunch. Auf sehr guten Plätzen geniessen wir das Spiel auf dem See. Nach Kaffee und Kuchen fahren wir um 24.00 Uhr zurück und sind um 1.30 Uhr wieder in Wetzikon. Für interessierte Theaterbesucher/-innen gibt noch einige wenige Plätze. Mit etwas Wetterglück erleben die Teilnehmer wiederum einen wunderschönen Abend.

Im Rahmen «Gemeinsam für Wetzikon» präsentiert sich der Verkehrsverein Pro Wetzikon zusammen mit WetzikonAktiv, dem Forum und dem Gewerbeverein an der ZOM 2005 vom 31. August bis 5. September. Dieser Anlass ist der Auftakt einer gross angelegten PR-Herbstaktion der Stadt Wetzikon. Überzeugen Sie sich von unserem Auftritt, wir freuen uns.

Verkehrsverein Pro Wetzikon
Heinz Ruf, Präsident

Pfäffiker «Forellenfest»

Zum 35. Mal wird am 25. Juni 2005 das Pfäffiker Forellenfest durchgeführt. Dass dieses Fest nicht allein aus einer Pfäffiker Festlaune entstanden ist, zeigt ein kurzer Rückblick.

Text und Fotos von Peter Hotz

Seit Anfang der zwanziger Jahre betrieb die Familie Leemann mit viel Erfolg eine Fischzucht bei der Einmündung des Dorfbaches in den Pfäffikersee. Etwa 80 000–100 000 Fische wurden dort jährlich grossgefüttert und in der weiteren Umgebung an Feinschmecker-Gaststätten geliefert. Als im trockenen Sommer 1934 die Gemeinde in der Nähe anscheinend zuviel Grundwasser pumpte, versiegte das Wasser im Brunnenschacht der Leemanns, und Schmutzwasser sickerte ein. Dies hatte einen 17 Jahre langen Rechtsstreit und böse Worte zwischen der Familie Leemann und der Gemeinde Pfäffikon zur Folge. Dieser Streit wurde erst 1951 mit einem Vergleich abgeschlossen. Ende der sechziger Jahre kamen die Familie Leemann und die Gemeindebehörden wieder miteinander ins Gespräch und handelten dann den Verkauf des Fischzuchtgeländes an die Gemeinde aus. Am 14. Juni 1971 stimmte die Gemeindeversammlung dem Kauf zu, und so war jetzt die Gemeinde stolze Besitzerin von etwa 120 000 Fischen.



150 Forellen können pro Sud garen.



Die Pfanne wird durch 10 leistungsfähige Tauchsieder erhitzt.

150 Forellen pro Sud

Um den Umsatz ein wenig zu fördern, organisierte der Verkehrsverein Pfäffikon auf den 11. Sept. 1971 das erste Forellenfest. Dazu wurde die noch heute gebrauchte Chromstahlpfanne von 15 x 100 x 200 cm konstruiert. Beim Probekochen verbog sich aber die Wanne in der Hitze der darunter glühenden Holzkohle, worauf diese durch 10 leistungsfähige Tauchsieder ersetzt wurde. Dieses System hat sich bis heute bewährt und erlaubt es, alle 20 Minuten bis zu 150 Forellen pro Sud zu garen.

2600 Stück Forellen

Das erste Forellenfest musste wegen sintflutartigem Regen, und da noch kein Zeltdach vorhanden war, in einem unterirdischen Mehrzweckraum stattfinden. Trotzdem wurden etwa 600 Forellen verkauft. Diese Zahl steigerte sich mit jedem Jahr und ist heute konstant bei etwa 2600 Stück. Dazu wird immer ein Zelt mit etwa 900 Plätzen gemietet und der ganze Festablauf optimal eingeteilt, was für die etwa 120 Helfer hie und da ein kleines «Gjufel» bedeutet. Zum Glück aber finden sich jedes Jahr genügend Freiwillige, um das Fest am Leben zu erhalten.
Das Forellenfest im Zelt am Seequai ist nämlich der Anlass, den sich viele Pfäffiker nie entgehen lassen. Denn wo gibt es ein Fest, das ohne Ramba-Zamba, ohne Musik und ohne jegliche Unterhaltung auskommt? Wo kann man zu wildfremden Leuten oder zu Nachbarn an einen Tisch sitzen und ein Gespräch beginnen, ohne von lauter Musik unterbrochen zu werden? Einzig das Platzkonzert der Harmonie-Musik sorgt für Abwechslung und lässt die Gespräche kurz verstummen. Dazwischen hören die Gäste nur die Aufrufe von der Kasse, dass wieder die Fische aus einem Sud zum Abholen bereit seien.
Dann kann weiter genossen werden!

Mitglieder Verkehrsverband Tösstal/Zürcher Oberland

Verkehrsvereine

Verein	Präsid.	Vorname	Strasse	PLZ Ort	Telefon
Bäretswil	Fischer	Kurt	Postgässli	8345 Adetswil	044 939 23 74
Bauma	Bähler	Bruno	Im Holderbaum 21	8494 Bauma	052 386 22 41
Fehraltorf	Schmid	Fritz	Hint. Grundstr. 32a	8320 Fehraltorf	044 954 24 86
Fischenthal	Stäheli	Konrad	Post Gibswil	8498 Gibswil-Ried	055 245 13 05
Gossau	Gröbli	Rita	Goldistenstr. 19	8625 Gossau	044 935 12 41
Grüningen	Schmid	Sonja	Industriestr. 18	8627 Grüningen	044 935 49 16
Hinwil	Jenny	Peter	Diensbach 31	8340 Hadlikon	044 937 27 53
Hittnau	Pfunder	Annelies	Burgwiesenstr. 15	8335 Hittnau	044 950 19 82
Hombrechtikon	Brandenberger	Rita	Brunegg 11	8634 Hombrecht.	055 244 23 87
Illnau	Moos	Karl	Effretikonerstr. 1	8308 Illnau	052 346 14 01
Mönchaltorf	Leu	Rosmarie	Seestrasse 48	8617 Mönchaltorf	044 948 10 33
Pfäffikon ZH	Hotz	Peter	Im Freienstein 14	8330 Pfäffikon	044 950 47 44
Pro Wetzikon	Ruf	Heinz	Guldisloostr. 38	8620 Wetzikon	044 932 73 45
Russikon	Berlinger	Margrit	Eggbrunnenweg 31	8332 Russikon	044 954 04 69
Rüti-Tann	Tremp	Paul	Eichwiesweg 1	8630 Rüti ZH	055 240 22 50
Sternenberg	Kaul	Peter	o. Langfuri	8499 Sternenberg	052 386 15 78
Turbenthal	Buess	Ernst	Steinackerweg 21	8488 Turbenthal	052 385 26 50
Uster	Fischer	Hans-P.	Zürcherstr. 1	8610 Uster	044 940 14 14
Volketswil	Temperli	Alice	Waldhof	8605 Gutenswil	044 945 45 62
Wald	Rossi	Peter	Im Rank 1	8636 Wald ZH	055 246 41 54
Wila	Geisthardt	Daniela	Bahndammstr. 7	8492 Wila	052 394 28 33
Wint.Tourismus	Meier	Thomas	im Hauptbahnhof	8401 Winterthur	052 267 67 00
Zell	Kleinert	Angela	Spiegelacker 21	8486 Rikon	052 383 21 36

Dampfbahn-Romantik im Zürcher Oberland

Der Dampfbahn-Verein Zürcher Oberland DVZO führt mit historischen Lokomotiven und Wagen Bahnfahrten auf der landschaftlich reizvollen Strecke von Bauma nach Hinwil durch.

Reguläre Fahrten mit Dampftraktion auf der Stammstrecke Bauma–Hinwil jeden ersten und dritten Sonntag im Monat vom 1. Mai bis 16. Oktober.

Dampfbahn-Verein
Zürcher Oberland
Postfach, 8340 Hinwil
info@dvzo.ch, www.dvzo.ch



Anlässe

Fehraltorfer Ortsmarkt
Samstags, von 9 bis 12 Uhr
Hechtplatz, Fehraltorf

Volketswiler Wochenmarkt
jeden Freitag, von 13.30 bis 16.30 Uhr
In der Au, Volketswil

Robehuser Wuchemärt
jeden Samstag, ab 8 Uhr
Robenhausen, 8620 Wetzikon

Gossauer Chilbi
Samstag/Sonntag, 25./26. Juni 2005, Sa ab 14.00 Uhr
Sonntag, ab 10.00 Uhr, auf dem Ernst-Brugger-Platz

Volketswiler Sommermärt
Freitag, 1. Juli, von 13.30 bis 16.30 Uhr
In der Au, Volketswil

Wetziker Chilbi
20. bis 22. August
Samstag ab 14 Uhr, Sonntag und Montag ab 13 Uhr
Chilbiplatz, Wetzikon

Ustermer Flohmärt
Samstag, 3. September
von 8 bis 16 Uhr, Stadthausplatz Uster

Mönchaltorfer Chilbimärt
Samstag/Sonntag, 10./11. September
Chilbiplatz, 8617 Mönchaltorf

Tag der offenen Tür Drechslerei Kleinthal Steg
Freitag, 23. September ab 15 Uhr
Samstag, 24. September 10 bis 17 Uhr

Baumer Warenmarkt
Freitag/Samstag 7./8. Oktober
von morgens bis abends im Dorf Bauma

Grüninger Herbstmarkt
Samstag, 8. Oktober, 10 bis 18 Uhr
Sonntag, 9. Oktober, 11 bis 18 Uhr, Stedtli Grüningen

Volketswiler Öpfelmärt
Freitag, 21. Oktober, von 13.30 bis 16.30 Uhr
In der Au, Volketswil

Turbenthaler Herbstmarkt
Montag, 30. Oktober, 10 bis 18 Uhr
Rund um die Ref. Kirche in Turbenthal

Walder Herbstmarkt
Dienstag/Mittwoch, 25./26. Oktober 9 bis 19 Uhr
Bahnhofstrasse in Wald

Gossauer Herbst- und Räbemärt
Samstag, 5. November, Ernst-Brugger-Platz,
von 9 bis 16 Uhr Räbeschnitze im geheizten Zelt
Räbeliechtli-Umzug um 18.15 Uhr

Mönchaltorfer Klemensmärt
Freitag, 18. November
Mönchhofplatz, 15 bis 21 Uhr

Baumer Weihnachtsmarkt
Samstag, 26. November
Dorfstrasse, 12 bis 18 Uhr

Robehuser Chlausmärt
Samstag, 3. Dezember, von 9 bis 18 Uhr
Robenhausen

Winterthurer Chlaus- und Wiehnachtsmärt
2. Dez. Chlausmärt, 4. bis 22. Dezember, Wiehnachtsmärt,
von 9 bis 20 Uhr in der Altstadt von Winterthur

Diese Auflistung erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.
Melden Sie Ihre Veranstaltungen laufend an die Redaktion.
Wir werden diese gerne veröffentlichen.
Weitere Informationen finden Sie unter www.wetzikon.ch.

Delegiertenversammlung VVTZO

Mit der Besichtigung des Amtshauses sowie des Feuerwehrmuseums Rüti am Freitag, 10. Juni 2005, erwartet Sie an der DV ein vielfältiges Rahmenprogramm. Einige interessante Details:

Im Jahre 998 bestätigt Papst Gregor V. dem Kloster Pfäfers Güter an verschiedenen Orten, unter anderem in «Rüte» und «Ferren» = Ferrach. Hier wohnen eine Anzahl freie Bauern, deren Vogtei (Gerichtshoheit) das Kloster 1238 aufkauft. Ferrach ist das älteste Quartier des eigentlichen Dorfes; dort steht zum Beispiel der renovierte «Bundespalast», im Volksmund so geheissen, ein habliches Gebäude aus dem 17. Jahrhundert.

Klosterhof

Die Freiherren Lütold von Regensberg, Vater und Sohn, ein mächtiges Adelsgeschlecht im Glatttal, stiften zwischen 1206 und 1208 am alten Pilgerweg nach Einsiedeln das Prämonstratenserkloster Rüti. Es wird unter Probst Ulrich mit Mönchen aus Churwalden besiedelt. Bald beginnt der Kirchenbau (Altarweihe 1219), 1228 bestätigt Papst Gregor IX. die Schenkung in Perugia mit einer Bulle.

Das Kloster pflegt beste Beziehungen zum Adel der Umgebung und weit herum. Durch Spenden – da tun sich vor allem die Toggenburger Grafen hervor – wird es bald reich und besitzt um 1500, am Vorabend der Reformation, zahlreiche Güter und Rechte in einem ausgedehnten Gebiet, das nach Norden mit Rhein und Thur (Kaiserstuhl bis Thalheim) begrenzt ist und nach Süden beidseits des Zürichsees bis hinauf in die March und ins Gaster reicht. Dazu gehören zum Beispiel die Kollaturen (Kirchengut mit Pfarrwahlrecht) in Elsau, Aadorf, Dreibrunnen bei Wil SG, Fehraltorf, Volketswil, Uster, Seegräben, Gossau, Fischenthal, Dürnten, Bollingen, Schmerikon, Eschenbach und Wangen bei Siebnen.

Rings um das Kloster entsteht eine kleine Siedlung mit Handwerkern, wie Schmied, Bäcker, Schreiner, Wirt und Bauern, das heutige Rüti. Aber noch 400 Jahre nach der Gründung (1. Volkszählung auf der Zürcher Landschaft 1634) zählt das Dörfchen erst 139 Einwohner! Das Gotteshaus wird zur Grablege der Toggenburger Grafen mit einer eigenen Kapelle. 1388 werden die in der Schlacht bei Näfels erschlagenen Edelleute auf dem Gottesacker bei der Kirche beerdigt; zahlreiche Skelette werden denn auch bei der jüngsten Renovation gefunden. Der letzte Abt, Felix Klauser, – sein Wappen ziert den Aufgang zum zweiten Stock des Amthauses – wäre gerne Fürstabt und Reichsfürst geworden, aber die Reformation Zwinglis macht ihm einen dicken Strich durch die Rechnung. Im April 1525 muss er nach Rapperswil fliehen und rettet einen Teil des Kirchenschatzes. Am 23./24. April 1525 plündern die aufgebrachten Bauern erst das Kloster Rüti und dann das Ritterhaus Bubikon. Sie wollen die Leibeigenschaft loswerden, den drückenden Zehnten abschaffen und stellen mancherlei weitere Forderungen an die Zürcher Herren, bei ihnen findet aber der grösste Teil keine Gnade.

Das Rütner Chronik-Team



Ein Schmuckstück im Dorfbild von Rüti – das von 1980 bis 1984 renovierte Amtshaus.